REVUE DE VITICULTURE

CARACTERISTIQUES DES MOUTS DE RAISINS BLANCS DE L'HERAULT

Région de Paulhan. — Récolte 1927

Au cours de nos revendications concernant la délimitation naturelle de la région produisant notre délicieux *vins blanc de Clairette*, nous ne devons pas oublier que les *caractéristiques d'un moût* et par suite d'un vin sont surtout fonction :

1° Du *climat*, régional ;
2° Du *terrain* (nature et exposition) ;
3° Du *cépage* et du porte-greffe ;
4° De la *fumure ;*
5° De la *taille ;*
6° De l'*état de maturité* du raisin au moment de la cueillette ;
7° Des *soins* apportés au cours de la *vinification.*

J'exclus, volontairement, *l'influence* des conditions atmosphériques défavorables à la culture de la vigne, les conséquences des accidents météorologiques et des attaques de parasites animaux et végétaux. Dans ces conditions, peu souhaitables, les moûts seront améliorés au moyen des procédés œnologiques autorisés.

J'ai déjà résumé, rapidement, les deux premiers paragraphes (voir *Progrès agricole et viticole d'août* 1926, N° 35, et Bulletin de la Société d'E. A. de l'Hérault, septembre 1926).

Les caractéristiques de l'année 1927 sont celles d'une année sèche. La composition sommaire de quelques échantillons de moûts est indiquée sur le tableau ci-joint.

Les résultats de mes études entreprises sur la région paulhanaise, d'après le plan ci-dessus indiqué, comprenant une dizaine de récoltes, seront publiés, si possible, en 1929.

Marcel Biron,
Ingénieur agricole.

Caractéristiques des moûts de raisins blancs — Récolte 1927 (Clairettes et Terrets-bourrets).

DATE de la Cueillette	TÈNEMENT et Nature du sol	CÉPAGES	MOUTS			RENDEMENTS à l'hectare	CONDITIONS ATMOSPHÉRIQUES pendant la récolte	DEGRÉ alcoolique probable
			Densité à 15°	Sucre gr. par litre	Acidité sulf. gr. par litre			
					Hectolitre			
11 Septembre	Lasabau II alluvium anciennes.	C.	1091	212	4,7	30 hl	Très beau temps. Vent Nord froid	12,5
—	Gisses bas — —	T.B.	1074	167	9,8	100	—	9,8
—	— haut diluvium alpin.....	T.B.	1083	191	6,2	50	—	11,2
—	— Yeuses	C.+T.B.	1086	199	5,9	28	—	11,7
—	— Clapas —	T.B.+C.	1091	212	5,3	25	—	12,5
—	— — —	C.	1091	212	3,0	23	—	12,5
12 Septembre	Rec de Méric diluvium	T.B.+C.	1098	231	6,8	30	—	13,6
—	La Roquette Marnes jaunes	C.	1090	210	3,0	25	—	12,3
14 Septembre	Pierredon diluvium	C.	1105	250	3,1	25	—	14,7
—	Liberet I —	C.	1100	236	5,0	25	—	13,9
—	— II —	T.B.	1100	236	8,9	30	—	13,9
17 Septembre	Planpouzat alluvium ancien.....	T.B.	1091	212	5,4	38	Pluies les 15 et 16 Septembre Vent Sud-Est passé au Nord le	12,5
—	Lescresses — cailloux ..	C.	1091	212	3,2	21	16 au soir.	12,5
18 Septembre	Lasabau I alluvium	C.	1092	215	3,0	40	—	12,6
—	Lasabau III alluvium anciennes.	C.	1092	215	3,2	32	—	12,6
20 Septembre	Les Combes Marnes jaunes	C.	1102	242	3,1	30	Température très chaude.	14,3

NOTE. — Les Ceps de " Clairettes " greffés sur " Riparia Gloire " sont âgés de 30 à 50 ans, selon les tènements.

Les Ceps de " Terrets-bourrets " sont greffés sur " Rupestris du Lot ". Ils sont âgés de 12 à 25 ans.

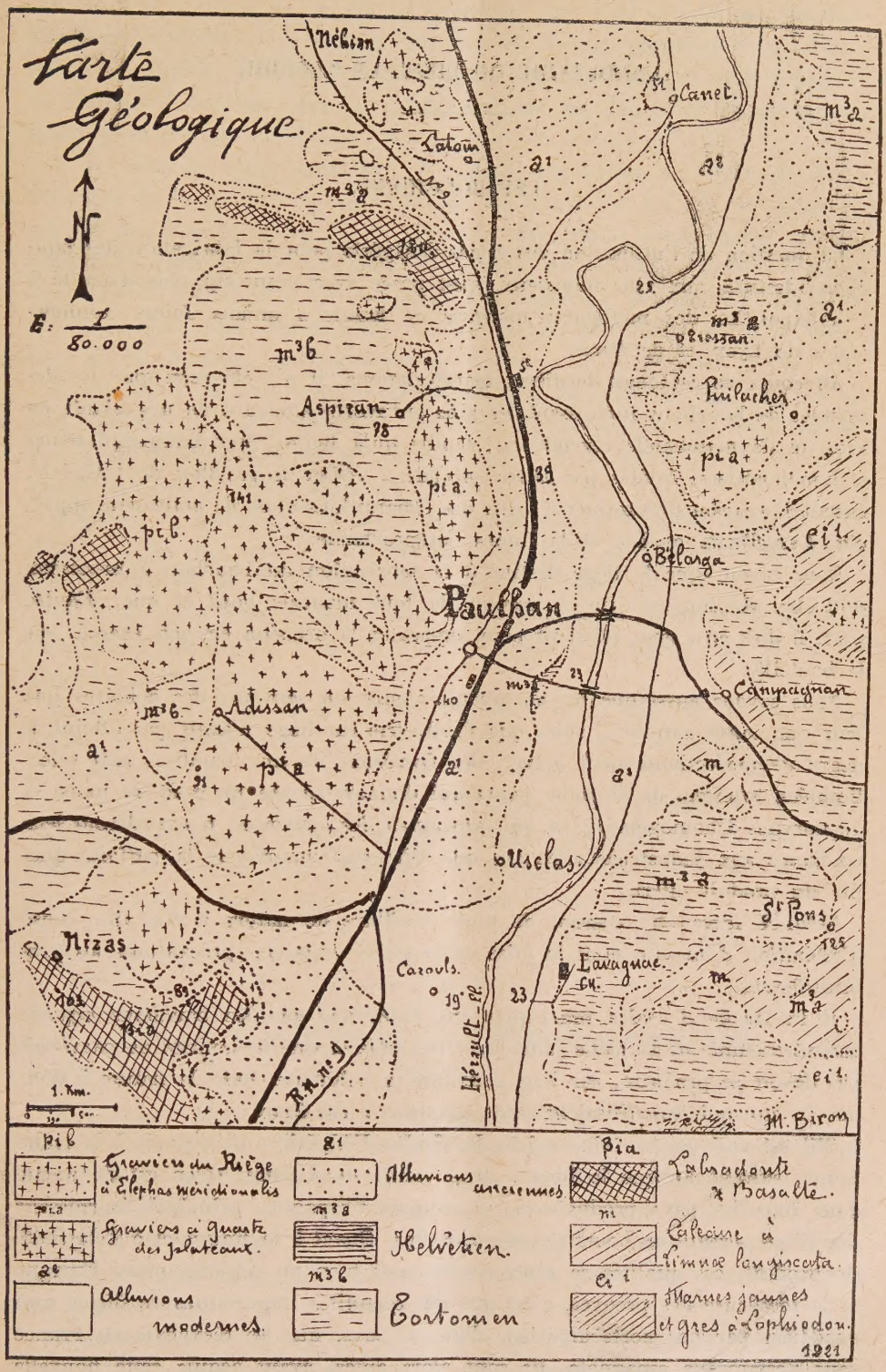

Fig. 5.538. — Carte géologique de la région de Paulhan.

L'INDUSTRIE DU LIEGE EN ALGERIE

LES BOUCHONS

La question de l'utilisation des lièges d'Algérie pour la fabrication des bouchons destinés aux vins mousseux, s'est posée avec beaucoup plus d'acuité à l' « Exposition des meilleures marques de Reims » qu'aux foires commerciales de Lyon et de Paris.

Au cours de ces deux dernières manifestations, il n'a été reçu que des demandes de bouchons intéressant les vins ordinaires émanant de négociants en vins ou de marchands revendeurs ; tandis qu'à Reims, les champagnisateurs et bouchonniers, invités par lettre spéciale à visiter le pavillon de l'Algérie, eurent l'occasion d'examiner à loisir des échantillons dont ils pouvaient apprécier l'excellente qualité et la finesse irréprochable.

Nous savons que le liège destiné à la fabrication du bouchon à mousseux doit être absolument sain et exempt de tout mauvais goût et que, d'autre part, il doit être assez résistant pour supporter la pression des gaz exercés sur la bouteille.

Nous savons aussi que les champagnisateurs, au souvenir des déboires que leur ont causé autrefois, alors que l'industrie du liège n'avait pas atteint le degré de perfectionnement actuel, des livraisons de marchandises mal sélectionnées, atteintes de la tache jaune qui donnait au vin un goût de moisi et dépourvues d'homogénéité, ce qui provoquait des couleuses, n'accorderont leur confiance aux industriels algériens que s'ils sont assurés de la parfaite qualité du produit offert.

Celui-ci devra être exempt de toute souillure de nature à être une cause d'altération d'un vin, dont la mise en bouteille exige des précautions les plus minutieuses.

Il fut facile de faire remarquer aux intéressés que les bouchons exposés étaient exempts de la tache jaune tant redoutée et que le coulage ne paraissait pas devoir se produire, car leur constitution cellulaire était de nature à donner à ceux qui les utilisaient toute garantie à cet égard.

S'il est vrai que certains sujets des forêts d'Algérie sont exposés à la tache jaune, surtout lorsque le liège a trop vieilli sur l'arbre, il en est de même dans tous les pays producteurs, y compris l'Espagne, principal fournisseur des lièges servant au bouchage des vins fins. Quant à la finesse et à l'élasticité du produit, ces qualités se rencontrent aussi bien en Algérie qu'en Espagne et la meilleure des preuves, c'est que des quantités importantes de lièges sont expédiées par nos ports algériens dans ce pays, qui les réexpédie en France sous l'estampille espagnole. Ils sont alors aptes, ayant acquis cette nouvelle nationalité, à servir au bouchage des meilleurs crus de France.

C'est à la solution de ce délicat problème que s'est attaché M. Boutilly, directeur des Forêts de l'Algérie, qui, avec M. Paulus, propriétaire de chênes-lièges en Algérie, a fait à Reims en 1927, sous les auspices de la Chambre de Commerce de cette ville, une conférence sur les différentes utilisations des lièges algériens par l'industrie bouchonnière de la colonie.

A la suite de cette conférence, à laquelle assistaient des délégués de la Chambre de Commerce et des Syndicats du commerce des vins de Champagne et des Bouchonniers, M. le directeur des Forêts avait chargé certains industriels algériens de fabriquer un millier de bouchons surfins à demi-bouteilles et à bouteilles de mousseux. Ces bouchons, actuellement terminés, seront incessamment expédiés en un colis cacheté à l'adresse de M. le Président de la Chambre de Commerce de Reims.

Ils serviront au bouchage, après dégustation préalable du vin, par un expert désigné par cette assemblée consulaire et en présence de représentants des Syndicats intéressés, de 500 demi-bouteilles et de 500 bouteilles de champagne achetées à cette intention.

Bouchées et cachetées, les bouteilles seront ensuite déposées dans un local désigné à cet effet, par le Président de la Chambre de Commerce de Reims, qui fera dresser un procès-verbal de l'opération effectuée.

Six mois après cette première séance, les mêmes personnes se réuniront et prélèveront 150 bouteilles ou demi-bouteilles prises au hasard, qui seront débouchées et dégustées.

De six mois en six mois auront lieu deux autres dégustations du même nombre de bouteilles, avec établissement, lors de chaque opération, d'un procès-verbal spécial.

La question de l'utilisation des lièges algériens pour la fabrication des bouchons de mousseux et autres vins pourra être ainsi officiellement résolue et nous devons attendre avec confiance les résultats d'expériences qui sont appelées à mettre un terme aux préventions dont ils sont l'objet.

MAC GRELLET.

FRUITS ET RAISINS DE LA REPUBLIQUE ARGENTINE

Nous puisons dans la *Revue mensuelle économique et financière de l'Amérique du Sud* (juillet 1928) les renseignements suivants concernant la culture des fruits et l'exportation des raisins de la Province de Mendoza.

Culture des fruits. — La troisième Conférence nationale de la culture fruitière s'est tenue en mai dernier, à Mendoza, et elle a réuni une quarantaine de délégués comprenant principalement des cultivateurs, des commerçants et des horticulteurs.

Le gouverneur de la province a assisté à la première et à la dernière session et il a promis le cordial appui du gouvernement pour le développement de la culture fruitière.

Les raisins de table de Mendoza commencent à être déjà bien connus sur les marchés de Londres, New-York et d'Allemagne ; mais la province produit également de nombreux autres fruits d'excellente qualité et spécialement des pêches, des poires, des pommes, des prunes, etc., qui trouvent tous un marché facile à Buenos-Aires.

Il a été exposé quelques spécimens de très bons fruits séchés du district de San Rafaël.

La Conférence avait suscité un intérêt énorme et on croit que l'organisation de la production et de la vente des fruits sur une base commerciale bien ordonnée augmentera les affaires d'une façon considérable.

Exportation des raisins. — Il y a toutes probabilités de voir se créer dans un proche avenir *un grand commerce d'exportation de raisins de Mendoza sur les marchés européens et les Etats-Unis.*

Les exportateurs, qui ont étudié ce genre d'affaires et qui se proposent de commencer leurs opérations l'année prochaine sur une beaucoup plus grande échelle qu'il n'avait été fait jusqu'ici, déclarent que la variété de raisin « *Alméria* » produite à Mendoza, qui est d'ailleurs probablement le seul raisin qui puisse bien supporter un long voyage par mer, est un des meilleurs raisins de sa catégorie produit dans aucune autre partie du monde.

Suivant les statistiques du gouvernement, la superficie totale des terres cultivées en vignobles dans la province au 31 décembre 1927 est de 86.470 hectares, dont 4.295 représentent des vignes nouvelles plantées en 1927.

MAC GRELLET.

ACTUALITÉS

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de juillet 1928 (H. A.). — Situation vitieole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Bouillage et gaz carbonique (L. Mathieu). — L'emploi de produits à base d'arseniate de plomb en viticul ure. — Proposition de loi relative aux baux à ferme (M. D.). — Négociations commerciales franco-polonaises (M. D.). — Institut de technique sanitaire et hygiène spéciale des industries. — Mission de négociants en fruits et primeurs pour la visite des centres de production de chasselas du Bassin de la Garonne. — Semaine Internationale de Culture mécanique d'Automne 1928 — Huitième Salon de la Machine agricole. — Un beau concours, simple et amusant. — Ecole d'Agriculture de la Vendée. — Norvège. Diminution des cas d'ivresse à Oslo. — Marine nationale. Port de Cherbourg. — Bibliographie : Guide de Vinification rationnelle des Raisins blancs.

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de juillet 1928. — Le marché des vins est caractérisé par une hausse très nette des cours sur les places du Midi, dont les causes seront indiquées ci-après par les correspondants de cette Revue. La principale est la persistance de la sécheresse, qui fait craindre un très faible rendement des vignes en coteaux, et même dans les plaines en terrains trop perméables. La seconde est la quasi certitude que la récolte précédente sera complètement absorbée au moment de la soudure, les vendanges devant être moins précoces en 1928 qu'elles l'ont été en 1927. La hausse se produit surtout sur les vins sains de petit degré, recherchés par le commerce pour coupage avec les vins riches en alcool et en extrait venus d'Afrique du Nord ou d'Espagne.

Le *Journal officiel* du 14 août donne les précisions suivantes sur les sorties, la consommation et les stocks :

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie)

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1927	1926	1927	1926	1927	1926
1. Octobre.....	6.993.486	6.923.515	3.587.670	4.713.891	10.586.179	12.365.272
2. Novembre...	4.317.780	5.178.065	3.866.967	4.804.346	11.230.022	12.406.818
3. Décembre...	3.737.463	4.182.396	3.523.285	3.813.490	11.011 953	12.459.305
	1928	1927	1928	1927	1928	1927
4. Janvier.....	4.463.625	3.952.151	3.762.618	3.390.461	11.183.682	12.478.297
5. Février.....	4.454.283	3.968 668	3.835.866	4.061.548	11.446.256	12.556.002
6. Mars.....	3.783.576	3.731.513	3.609.973	3.682 590	11.717.691	12.703.903
7. Avril.....	3.160.716	3.114.664	3.731.228	3.809.725	11.756.085	12.486.033
8. Mai.....	2.745.677	2.439.210	3.614.402	3.586.727	11.463.398	12.204.538
9. Juin.....	2.865.379	1.855.742	3.698.643	3.124.656	11.014.006	11.706.216
10. Juillet.....	2.734.541	1.361.878	3.837.730	2.813.172	10.421.222	10.890.165
Totaux.....	39.256.526	36.707.065	37.069.382	37.830.606	10.421.222	10.890.165

Pour les sorties, 2.734.541 hectolitres ont été retirés des chais des récoltants pendant le dixième mois de la campagne. C'est plus du double de ce qui avait été retiré dans le même mois de la campagne précédente. Au total, 2 millions et demi d'hectolitres de plus pour la campagne actuelle (39 millions 256.526 hectolitres).

Pour la consommation taxée, 3.800.000 hectolitres contre 2.800.000 en juillet 1927. C'est plus d'un tiers en plus et nous revenons aux chiffres de la période héroïque où la consommation mensuelle atteignit 4 millions d'hectolitres pour aller, pendant deux mois, au-delà de 5 millions. C'est là un signe très favorable que l'attention des viticulteurs doit enregistrer avec joie.

Pour les stocks du commerce, fléchissement très net à moins de 10 millions et demi d'hectolitres, chiffres les plus bas enregistrés depuis plus d'un an. C'est encore un signe favorable.

La qualité s'annonce bonne... partout où les raisins n'ont pas été détruits par les météores ou par les parasites. Certaines régions privilégiées feront à la fois quantité et qualité ; elles en avaient grand besoin, après une série d'années où le déficit est resté constant. — H. A.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Le vignoble a beaucoup souffert des chaleurs accablantes que nous avons supportées pendant le mois de juillet et la première quinzaine d'août.

Pas d'orages cet été. Nous avons eu mercredi, dans la nuit, une pluie bienfaisante dans une bonne partie de la région, ce qui a fait beaucoup de bien au vignoble et aux raisins. Les vignes, qui n'ont pas laissé dessécher leur récolte, pourront mûrir normalement leurs raisins, surtout si, après cette pluie, nous avons des nuits fraîches et des rosées, comme nous l'espérons.

Les raisins chasselas mûrissent bien maintenant et on ne devrait commencer l'expédition que cette semaine. Les pays consommateurs pourraient apprécier le fruit.

Les raisins expédiés avant le 15 août n'étaient pas mûrs. Pourtant les acheteurs étaient nombreux pour vaincre la résistance des propriétaires qui voulaient, avec raison, attendre la maturité. Les prix offerts étaient alléchants pour les viticulteurs.

Maintenant, les prix seront plus abordables pour le consommateur et le fruit meilleur.

Dans le vignoble, on ne fait pas de travaux. Le viticulteur se contente de mettre les chemins et les fossés en état. Il prépare la vaisselle vinaire qui doit être bien propre pour recevoir la vendange.

Si après les pluies de mercredi, jeudi, il fait une température un peu humide avec rosées, la vendange, au lieu de commencer vers le 15 septembre, pourra se faire du 5 au 10, pour les raisins à maturité précoce.

Dans la partie haute du Languedoc, les fourrages et diverses cultures ont souffert de la chaleur et de la sécheresse.

A cause de la diminution de récolte par la température chaude et sèche, les derniers marchés vinicoles ont été très animés, par les demandes de vins du commerce extérieur.

Les vins de 9° se sont payés 200 francs l'hecto nu, pris à la propriété. Certains propriétaires n'ont même pas voulu céder à ces prix.

Ainsi que nous le disions dans notre dernière chronique, le propriétaire viticulteur a tort, maintenant que nous allons avoir les vins nouveaux, de ne pas céder son vin au prix rémunérateur qu'on lui offre en ce moment.

Peut-être après ces pluies, il y aura moins de résistance du côté de la propriété. — E. F.

Bouillage et gaz carbonique. — Le bouillage du moût ou de la vendange est la manifestation la plus frappante de la fermentation des sucres de raisin ; mais comme le gaz carbonique est incolore et inodore, une fois les bulles rompues, soit en s'écoulant sur le sol, soit en se mélangeant à l'air, il échappe à l'observation directe de nos sens et sa présence en proportions notables ne peut être révélée que par l'extinction d'une flamme. Etant donné l'énorme quantité de gaz dégagé par les cuves en fermentation, la présence d'une proportion de gaz rend asphyxiante l'atmosphère des chais, celliers ou cuveries et des locaux voisins, si on ne prend pas des précautions spéciales pour l'évacuation du gaz ; il peut être utile d'appeler l'attention des intéressés sur le volume considérable de gaz asphyxiant ainsi produit.

L'expérience a appris que le bouillage donne environ la 1/2 du poids du sucre en gaz carbonique, de sorte qu'un litre de moût à 180 gr. de sucres, c'est-à-dire qui donnera un vin de 10° d'alcool, dégage environ 90 gr. de gaz carbonique, soit au moins 50 litres, ou par hecto 5.000 litres, et si on envisage une cuve donnant 500 hectos de vin, capacité souvent dépassée dans les grands vignobles, cette cuve produira donc 2.500.000 litres, soit 2.500 mètres cubes. La captation de ce gaz, qui est réalisée dans certaines fermentations industrielles, ne l'a pas encore été, à notre connaissance, en vinification.

L'importance de ce volume rend compte des actions diverses qu'il provoque, accroissement du volume de la vendange égal au volume du gaz traversant la masse ou retenu par le chapeau, soulèvement du chapeau flottant ou compression du chapeau immergé par la pression qu'on utilise dans les cuves closes pour opérer le remontage automatique et qui, si les tubes de sécurité fonctionnent mal, fait éclater les cuves, pression qui disjoint les douelles des fûts bondés, ou en fait sauter les fonds, etc., c'est qu'en effet la fermentation de 4 gr. de sucre en vase clos donne environ 1 atmosphère de pression dans les bouteilles de champagne, ce serait donc pour 180 gr. une pression d'au moins 45 atmosphères si le gaz ne pouvait se dégager.

Etant donné que l'air est asphyxiant dès qu'il contient 20 % de gaz carbonique, le calcul montre que la cuve précédente peut rendre asphyxiant un volume de 12.500 mètres cubes, soit celui d'un local de plus de 100 mètres de long sur 12 de large et 10 de hauteur, et il faudrait multiplier ce chiffre par celui du nombre des cuves. Ces chiffres manifestent l'importance du problème de l'aération des celliers, chais, cuviers, le danger des locaux en contrebas et y débouchant, etc.

Le rôle de ce gaz dans les entraves qu'il apporte aux phénomènes de macération est bien connu des praticiens, le moût ou le vin ne circulant que très difficilement dans le chapeau comprimé très fortement ; les foulages répétés

dans les petites cuves atténuent cet effet de la compression, mais il n'en est plus de même dans les cuves où le remontage à la pompe ou automatique est le seul moyen de favoriser les macérations, d'autant plus précieuses pour la coloration, le bouquet et la saveur des vins que les crus occupent des échelons plus élevés dans la gamme des crus. — L. Mathieu, *directeur de l'Institut œnotechnique de France.*

L'emploi de produits à base d'arseniate de plomb en viticulture (1). — La question de l'interdiction absolue de l'emploi des composés plombiques en viticulture préoccupe les milieux viticoles de Palatinat au plus haut point.

Les produits à l'arseniate de plomb ont été introduits dans la viticulture palatine surtout sur les recommandations de l'entomologue, professeur Stellwaag, de Neustadt. Par suite de leurs grands avantages par rapport à tous les autres produits employés, ils se sont répandus d'une façon importante, inattendue. On a déjà dit, à plusieurs reprises, que beaucoup de communes devaient d'avoir pu récolter depuis quelques années à l'emploi de l'arseniate de plomb, tandis que d'autres produits avaient soit échoué, soit causé des dégâts.

Dans l'emploi des produits arsenico-plombiques, il ne faut pas envisager seulement l'action protectrice ; la garantie absolue est au moins aussi importante qu'il ne se produit aucun dégât par brûlure, et aussi que l'application est extrêmement facile sans addition de chaux. C'est pour ces raisons que l'étranger s'est adressé depuis de nombreuses années à l'arséniate de plomb et le professeur Stellwaag a montré en 1927 au Congrès Viticole de Bad-Durkheim que la plupart des pays producteurs de vin et de fruits employaient l'arséniate de plomb en quantités énormes.

En France, l'arséniate de plomb est employé en grandes proportions pour combattre la Cochylis et l'Eudémis, de même qu'en Italie et dans la Suisse Occidentale et, dans le reste des pays étrangers, dans les vignobles desquels des milliers d'hectolitres de vin sont exportés vers l'Allemagne.

Et c'est le moment où, en Allemagne, on se prépare à nouveau à interdire l'emploi de quelque chose qui est d'usage courant à l'étranger, ce qui constitue naturellement une aggravation de la lutte pour l'existence du vigneron allemand.

Ce qui a déchaîné parmi les vignerons palatins la plus grande réprobation, c'est que la commission de défense contre les ravageurs de l'Union Viticole Allemande à Fribourg en est arrivée à des conclusions s'opposant à l'emploi de l'arséniate de plomb.

Il convient de dire qu'au Congrès de Fribourg la pratique viticole n'était pas représentée, la question ne figurait pas à l'ordre du jour et les assistants furent mis en présence du fait accompli. C'est une idée préconçue du représentant du Conseil d'Hygiène d'Empire, le conseiller intime Rost, qui a entraîné la décision hostile à l'emploi de l'arséniate de plomb, basée sur quelques analyses qui étaient des recherches de limite, dans des buts scientifiques et qui, pour la plupart, n'étaient pas des analyses de vin obtenues par les méthodes normales d'emploi de ces produits dans les exploitations. Les mêmes efforts se font actuellement sentir ; ils se sont jadis révélés pour l'autorisation des produits de Moesling et de l'arsenic dont on se souvient encore très bien en viticulture. Si à cette époque les revendications de la pratique ont triomphé, c'est que, à la longue, un progrès nécessaire fait toujours sa place. Il en sera de même aujourd'hui, car la pratique ne se laisse pas ravir des procédés dont elle a reconnu la valeur et le caractère de nécessité. Les analyses unilatérales n'ont pas de valeur probante. Les investigations faites sur les vins de vignes traitées à l'arséniate de plomb en France ont révélé des traces si minimes qu'aucune interdiction d'emploi n'intervint, en conséquen-

(1) Communication préalable faite à l'occasion de l'Assemblée générale de la Fédération viticole de Rhénanie à Bad-Durkheim, le 25 mars 1928. (Présenté par la circonscription de l'Oberland.

ce. Le même résultat est signalé en Italie. Parmi les recherches allemandes nous signalons les travaux du professeur docteur Diesel et du professeur O. Stickel (N° 44 de la *Revue Médicale de Munich* du 4 novembre 1927), qui démontrent que dans des vins de vignes traitées tardivement avec de l'arséniate de plomb, l'élimination du plomb et de l'arsenic s'était faite pendant la fermentation et la maturation des vins, de telle sorte qu'ils pouvaient être consommés sans dommage pour la santé. Ceci sont des conclusions de médecins et d'hygiénistes éminents et le docteur Krieg de Hambourg signale de même, dans la *Revue Médicale de Munich* (N° 6 de 1928), que l'on peut éviter tout danger sans interdire le procédé. En particulier, nous attirons l'attention sur les déclarations du professeur Rech de Hambourg, qui montre que c'est une situation incroyable que celle qui permettrait de laisser saboter par les autorités médicales allemandes, sans aucune étude approfondie, ce qui a été établi par des travaux de recherches consciencieuses de la science entomologique appliquée de tous les pays civilisés. Si l'on pense que l'eau de conduite de Berlin contient plus de plomb que les vins traités à l'arséniate de plomb, on comprend mal la campagne dirigée contre l'emploi de ce produit. D'ailleurs, il faut faire remarquer que, d'après la méthode de traitement des vins du docteur Moesling, le plomb comme le zinc et le fer sont éliminés sans exception.

La question de l'emploi de l'arséniate de plomb n'est pas un problème théorique, mais une question de pratique. Nous exigeons des représentants techniques de la viticulture qu'ils n'agissent qu'en accord avec la pratique. C'est la pratique palatine qui s'exprime ici, celle qui pendant des dizaines d'années a souffert de la Cochylis et de l'Eudémis plus qu'aucun autre territoire viticole allemand, constatant l'anéantissement catastrophique de valeurs énormes. La question est pour nous encore plus brûlante que pour tout autre vignoble. Nous ne pouvons renoncer, encore moins que les autres régions viticoles allemandes, à l'emploi du plus efficace des procédés, étant donnée la prédominance de l'Eudémis avec ses générations chevauchantes.

Nous réclamons maintenant non pas l'emploi sans réserve, mais la tolérance dans la lutte contre la Cochylis, avec fixation de la date limite des pulvérisations en tenant compte strictement des prescriptions nécessaires pour la santé du consommateur et de la main-d'œuvre.

Le vigneron allemand n'est plus aujourd'hui comme il y a 20 ans un praticien inexpérimenté en ce qui concerne l'emploi des produits toxiques. Il a appris plus que tout agriculteur ou que tout horticulteur à se servir des poisons et il considère qu'il n'a rien à envier à ce point de vue aux vignerons des autres pays. Nous faisons allusion à l'emploi du sulfure de carbone, du ferrocyanure de potassium, de l'arsenic, etc...

Il est illogique, insensé, de laisser circuler dans le territoire d'empire des vins qui ont été traités à l'arséniate de plomb et de vouloir interdire aux citoyens de cet empire l'emploi du même produit. Il est aussi impossible d'autoriser pour la production fruitière ce qui sera interdit pour la viticulture. Nous avons dans le Palatinat, un des plus grands territoires fruitiers de l'Allemagne, qui se superpose avec le territoire viticole : la culture de la vigne et celle des arbres fruitiers occupant une surface égale. Comment pourrait se faire le contrôle ? On proclamerait seulement une interdiction que le vigneron considérerait dirigée contre ses intérêts et à laquelle manquerait l'efficacité.

Les milieux viticoles du Palatinat, dans leur totalité, se sont saisis de la question de l'arséniate de plomb, avec passion, depuis que la prise de position du Bureau d'Hygiène d'Empire a été connue. Dans une série importante de réunions et de décisions, on a exigé l'autorisation d'emploi de ce produit. La Fédération Viticole du Palatinat Rhénan a fait connaître le 6 février 1928 son opinion au Ministère d'Empire de l'alimentation. La Fédération des Anciens Elèves de l'Ecole de Viticulture a manifesté, dans son assemblée, d'une façon expresse, qu'elle ne pouvait renoncer aux produits plombiques et l'a fait savoir aux autorités allemandes. Les Bureaux des Associa-

tions viticoles et fruticoles des régions de Frankenthal et de Crünstadt ont exigé d'une façon formelle, le 15 janvier, l'autorisation d'emploi, et le Groupe régional de l'Oberland de la Fédération viticole du Palatinat s'est réuni déjà pour la seconde fois pour protester énergiquement contre les mesures qui ramèneraient en arrière de plusieurs années la lutte contre les parasites.

Toute la viticulture palatine unanime persiste à demander l'emploi des produits arsenicaux-plombiques et nous avons confiance dans le Gouvernement bavarois, qui connaît la place importante que tient la viticulture dans l'agriculture palatine, pour refuser son approbation à des mesures qui rendent plus difficile la sécurité de la production.

Proposition de loi relative aux baux à ferme. — M. Goniaux, député, et plusieurs de ses collègues ont déposé une proposition de loi relative à la révision des baux à ferme en faveur des locataires ayant eu leurs baux à ferme majorés entre le 1er janvier 1924 et le 4 août 1926, à des taux supérieurs à quatre fois ceux de 1914.

Les auteurs font remarquer, dans l'exposé des motifs, que la loi du 9 juin 1927 a donné aux propriétaires ayant conclu des baux à ferme dans des conditions déterminées la possibilité de relever leur prix de location de 200 % sur le prix de 1914. Cette mesure tendait à compenser la dépréciation subie par la monnaie nationale.

Mais, depuis lors, en août 1926, une période de revalorisation s'est ouverte, à laquelle a succédé une stabilisation de fait, puis une stabilisation de droit. Par suite, la proposition de loi en question a pour but de proposer une contre-partie à la loi du 7 juin 1927 au profit des locataires de baux ruraux. En conséquence, un droit de révision ou de résiliation des baux à ferme conclus de 1924 au 3 août 1926 à des prix excessifs s'ouvrirait pour les locataires : aujourd'hui, en effet, avec la stabilisation, la situation s'est beaucoup modifiée : la monnaie a repris une valeur plus grande, le prix des produits agricoles a baissé sensiblement et le prix de la location des fermes et des produits agricoles également.

En conséquence, si la loi du 7 juin 1927 a tenu compte aux propriétaires de l'augmentation de tous les prix en leur permettant une augmentation parallèle des baux, une nouvelle loi doit tenir compte aux locataires d'une situation inverse et d'un abaissement général de toutes les valeurs en leur ouvrant un droit à révision des baux conclus, dans de certaines conditions et à une certaine époque. La nouvelle loi contiendrait un article unique ainsi libellé :

« Les locataires ayant conclu des baux à ferme du 1er janvier 1924 au 4 août 1926, à des taux supérieurs à quatre fois ceux de 1914, auront le droit de réclamer au bailleur, dans les trois mois de la promulgation de la présente loi, la révision des prix du bail stipulés dans leurs contrats.

« A défaut d'entente amiable entre les parties intéressées, le locataire pourra faire citer son propriétaire en vue d'un accord pour fixation d'un nouveau prix de location, soit devant le juge de paix dans le ressort duquel se trouvent les propriétés objets des baux en discussion, si le prix du bail à ferme ne dépasse pas 3.000 francs, soit devant le président du tribunal civil si le chiffre de location dépasse 3.000 francs.

« A défaut d'entente entre les parties, le juge intéressé prononcera à la demande du locataire, soit pour la totalité des propriétés louées, soit pour une partie de ces propriétés seulement, la résiliation du bail. Dans ce cas, le locataire aura le droit d'occuper les propriétés louées pendant une année culturale qui suivra la date de résiliation pour un prix de location qui ne pourra être supérieur à quatre fois celui de 1914. »

Nous voyons là une mesure susceptible d'encourager le locataire d'une exploitation agricole à la production en lui permettant de s'affranchir des charges du loyer devenues écrasantes. A ce point de vue, elle ne peut qu'avoir une heureuse influence sur le redressement nécessaire de notre agriculture. — M. D.

Négociations commerciales franco-polonaises. — La question du contingent de vins à introduire par nous en Pologne, a été liée par le Gouvernement polonais à la question des ferrailles, et d'après les dernières propositions du gouvernement français sur ce point, la Pologne aurait décidé de diminuer les contingents français à l'importation. — M. D.

Institut de technique sanitaire et hygiène spéciale des industries. — *L'Institut de Technique Sanitaire et Hygiène spéciale des Industries*, organisme d'Etat, rattaché au Conservatoire National des Arts et Métiers, et destiné à la formation des Techniciens de l'Assainissement, ouvrira sa prochaine session en novembre.

Les élèves régulièrement inscrits et qui satisfont à l'examen de fin d'études, reçoivent un diplôme d'Etat : *Brevet de Technicien Sanitaire.*

Des auditeurs libres sont admis, sans être astreints à une scolarité régulière.

L'enseignement est gratuit.

Sa durée est limitée à trois mois, de façon à permettre aux élèves de province de le suivre, sans séjourner trop longtemps à Paris.

Les candidats qui ne peuvent résider à Paris pendant trois mois consécutifs, peuvent être autorisés à répartir leur scolarité sur deux années.

Les demandes, adressées dès maintenant donnent la priorité d'inscription, dans l'ordre chronologique de réception.

Pour tous renseignements, écrire au Directeur de l'Institut, au Conservatoire National des Arts-et-Métiers, 292, rue Saint-Martin, Paris (3e).

Mission de négociants en fruits et primeurs pour la visite des centres de production de chasselas du Bassin de la Garonne. — A l'occasion de la « Semaine du Chasselas », qui doit avoir lieu à Moissac du 17 au 23 septembre prochain, la Compagnie d'Orléans organise, en collaboration avec les autres Compagnies intéressées, une Mission de négociants en fruits et primeurs de Paris et des principales villes du Nord, de l'Ouest et du Centre, pour la visite des régions de production du Chasselas du Bassin de la Garonne.

Cette Mission, qui a pour but de faciliter les relations entre expéditeurs et négociants, durera 3 jours.

Elle comprendra, outre la visite des cultures de chasselas des environs d'Agen, Port-Sainte-Marie, Montauban et Moissac, celle des principales maisons d'expédition de fruits et primeurs de cette région.

Pour tous renseignements complémentaires, s'adresser à M. Poher, ingénieur principal des Services Commerciaux de la Compagnie d'Orléans, 1, place Valhubert, Paris (13e).

Semaine Internationale de Culture mécanique d'Automne 1928. — Cette Semaine sera organisée en collaboration avec le Ministère de l'Agriculture et le Ministère de la Guerre, à Versailles (ferme du Haut-Buc), du 2 au 7 octobre 1928, par la Chambre syndicale de la Motoculture de France et la Chambre syndicale du Matériel de motoculture.

Une partie des terrains sera réservée aux essais prévus par l'arrêté ministériel du 16 avril 1928, concernant une Exposition de Tracteurs et Moteurs agricoles munis de gazogènes, de camions militaires à gazogènes, d'appareils mobiles pour la carbonisation du bois en forêt, d'appareils d'abatage mécanique des bois, d'appareils de labourage électrique et d'application de l'électricité aux travaux de la ferme, de broyage et de distribution d'amendements calcaires.

Un service spécial d'autobus assurera le parcours entre la gare de Versailles (rive gauche) et le terrain de l'Exposition à Buc.

Pour tous renseignements, s'adresser au Commissariat général, 30, avenue de Messine, Paris (8e). Téléphone : Laborde 24-94.

Huitième Salon de la Machine agricole. — Une Exposition générale et internationale de Matériel et d'Outillage agricole, organisée avec le concours et

sous la responsabilité de l'Union des Exposants de Machines et d'Outillage agricoles, aura lieu, sous le patronage de M. le Ministre de l'Agriculture, du samedi 19 au dimanche 27 janvier 1929, à Paris, Parc des Expositions (porte de Versailles).

L'Union des Exposants de Machines et d'Outillage agricoles est un groupement constitué par les six Chambres Syndicales suivantes :

Chambre Syndicale des Constructeurs de Machines agricoles de France ;
Chambre Syndicale de la Motoculture de France ;
Chambre Syndicale du Commerce des Machines agricoles ;
Chambre Syndicale du Matériel de Motoculture ;
Chambre Syndicale de l'Industrie des Moteurs à gaz, à pétrole et des gazogènes ;
Union des Importateurs de la Métallurgie.

Comme les Salons précédents, cette Exposition est réservée aux machines, appareils et instruments à destination nettement agricole, viticole, horticole ou forestière.

Les demandes d'admission devront parvenir au Comité d'organisation du Salon de la Machine agricole, viticole, horticole ou forestière.

En même temps que le Salon de la Machine agricole aura lieu une Foire nationale de semences.

Pour tous renseignements concernant cette Exposition, s'adresser à M. Garnier, commissaire général, 63, rue de Varenne, à Paris.

Un beau concours, simple et amusant. — Voulez-vous gagner des appareils de T. S. F., gramophones, articles de voyage, liqueurs, charrues, sacs d'engrais ?

Participez au grand concours populaire organisé par la Radio Agricole Française, 300 prix de valeur lui sont affectés.

Le concours consiste à désigner dans la collection des douze cartes postales illustrées que vient d'éditer cette Fédération celle qu'on considère comme la plus jolie, et à classer les autres par ordre de préférence. La liste type sera celle qui résultera du nombre de suffrages obtenus par chaque carte pour la place n° 1. Ainsi les concurrents seront classés eux-mêmes d'après le degré d'exactitude de leur solution avec cette liste étalon.

Le concours est ouvert à tous pendant les vacances. Habitants des villes et des campagnes, de la métropole et des colonies peuvent y prendre part.

Demandez le règlement et la liste des prix à M. le Directeur de la Radio-Agricole, 23, avenue de Messine, Paris, en joignant à la demande un timbre de 0,50 pour la réponse.

Ecole d'Agriculture de la Vendée. — Nous rappelons que l'examen d'entrée à l'Ecole d'Agriculture de Pétré (Vendée) aura lieu dans la première quinzaine d'août.

La durée des études est de 2 ans. Les candidats doivent être âgés de 13 ans au moins. Un certain nombre de bourses sont accordées par l'Etat et le département de la Vendée.

Des bourses spéciales sont réservées aux Pupilles de la Nation.

Les candidats dont le degré d'instruction correspond au Certificat d'études primaires peuvent être admis sans examen s'ils ne sollicitent pas la bourse.

Les demandes d'inscription doivent être adressées à M. Touchard, directeur de l'Ecole, à Pétré, par Sainte-Gemme-la-Plaine (Vendée), qui fournira de plus amples renseignements aux personnes qui en désireront.

Norvège. Diminution des cas d'ivresse à Oslo. — On nous informe que les arrestations pour délits d'ivresse à Oslo continuent à diminuer depuis la suppression de la prohibition.

C'est ainsi que pendant le mois de juin, leur nombre a été de 923 au lieu de 1.010 en juin 1927 et de 998 en juin 1926. Depuis l'année 1923, pour

laquelle le chiffre correspondant était de 1.481, il n'y a que l'année 1925 qui ait eu un chiffre plus bas, à savoir 859.

Tous les mois de cette année ont accusé des chiffres inférieurs à ceux de l'année dernière. Pour les six mois écoulés, le total est de 3.747, au lieu de 6.373 en 1927. Dans le premier semestre de 1923, ils s'élevait à 10.151.

Contrairement à ce qu'on pouvait craindre, l'interdiction de la prohibition n'a pas influé sur le développement de l'état d'ivresse, ce qui tendrait à prouver que la liberté dans la consommation des boissons alcoolisées serait régulatrice de leur consommation. — M. D.

Marine nationale. Port de Cherbourg. — Le lundi 20 août 1928, à 14 h. 30, ouverture des soumissions pour fourniture de 1.000 hl. de vin rouge à 10 degrés. (Traité de gré à gré.)

Livraison en 35 jours.

Cautionnement : 5 % du montant de la soumission.

Pour tous renseignements, s'adresser au Service des Subsistances et Habillement à Cherbourg, ou au Ministère de la Marine, Direction Générale de l'Intendance Maritime, Bureau des Subsistances.

Bibliographie

Guide de Vinification rationnelle des Raisins blancs

Sous ce titre, MM. L. Moreau et E. Vinet, directeur et directeur-adjoint de la Station Œnologique Régionale d'Angers, viennent de faire paraître un ouvrage qui intéresse au plus haut point tous les viticulteurs, tous ceux qui soignent et aiment le vin.

Ce n'est pas un nouveau Traité d'Œnologie que les auteurs présentent au public viticole. C'est un Guide destiné à faire bénéficier les vignerons d'une expérience de 25 années acquises au Laboratoire et dans un contact permanent avec les praticiens.

Considérant le moût au sortir du pressoir, les auteurs indiquent les corrections à lui faire subir, lorsque c'est nécessaire, pour obtenir un produit bien équilibré, de bonne conservation et plaisant à la clientèle.

Ils suivent ce moût pendant sa fermentation, font connaître les moyens de la régulariser, de contrôler sa marche et d'y mettre fin, dans certains cas, par le mutage.

Le vin nouveau est, à son tour, suivi pendant sa vie en cercle ; les moyens sont donnés pour le bien éduquer, pour lui faire acquérir toute la distinction que comporte son origine, puis pour l'amener à un état de clarification parfaite et de bonne conservation en vue de sa mise en bouteilles ou de sa livraison en fûts.

Au cours de l'élaboration du vin, pendant son séjour en barriques, des accidents ou des maladies peuvent se produire. MM. Moreau et Vinet consacrent toute une partie de leur ouvrage à cette importante question, ainsi qu'aux soins à donner au matériel vinaire.

La cinquième partie se rapporte au Laboratoire du Viticulteur. On y trouvera exposés les moyens simples que le vigneron possède pour contrôler lui-même la composition élémentaire de sa matière première, le moût de raisin, et en suivre la transformation en vin.

Cet ouvrage, bien ordonné, écrit dans un style simple et clair, a été imprimé avec soin, ce qui en rend la lecture facile.

Tous les viticulteurs, tous ceux qui s'intéressent au vin voudront posséder cet ouvrage qui comprend 213 pages in-8, et que l'on peut se procurer chez les auteurs, à la Station Œnologique Régionale d'Angers, 3, rue Rabelais, ou à la Librairie des Sciences agricoles, 11, rue de Mézières, Paris. Prix pour la France : 14 francs ; emballage et frais d'envoi : 1 fr. 50 en plus.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 2 fr. 75 à 3 fr. 20 le litre.

Vente en demi-gros : Vins rouges de 8° à 10°, de 255 à 295 fr. ; Vins blancs de 8° 1/2 à 10°, de 295 à 315 francs. Ces prix s'entendent à l'hectolitre pour marchandises rendues dans Paris, droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 640 à 690 fr., vin blanc dit de comptoir, 710 fr. à » fr. Bordeaux rouge vieux 925 fr., Bordeaux blanc vieux 975 fr. Ces prix s'entendent à la pièce nue.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, » fr. à » fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de » à » francs. Vins blancs de Blois, » à » francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vouvray, de 700 à 1.000 francs. Bourgueil ou Chinon, à » francs l'hectolitre. Vins blancs, de » à » francs. Vins rouges, de » à » francs l'hectolitre à la propriété. Rouges Saint-Avertin, de 600 à 650 fr.

Vins d'Anjou : Rouges ordinaires, 600 fr. à 650 fr. Rouges supérieurs, de 650 fr. à 700 fr. Vins blancs, de 700 fr. à » fr. Vins blancs supérieurs, de 800 fr. à 900 fr. la barrique. Blancs de coteaux, de 1.000 fr. à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1927 : 1er choix, 750 à 850 fr. ; 2e choix, de 650 à 750 francs. Gros plant 1927, de 350 à 450 fr, la pièce de 228 litres, prix au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Vins 1927 toutes qualités réunies, le degré 17 fr. » à 18 fr. » Vins blancs, de » fr. à 17 fr. » le degré. Achat sur souche, propriété 12 fr. 50 à 13 fr. le degré. Trois-six de marc, de » à » fr.

MIDI. — *Nîmes (20 août 1928). — Cote officielle :* Vins rouges ordinaires : Récolte 1927, 7°5 à 9°, de 190 à 210 fr. ; Vins rouges supérieurs 8 à 10°, de 200 à 220 fr. ; Costières, 10 à 12°, de 220 à 250 fr. ; Vins blancs, de 10 à 12°, de 205 à 240 fr. ; Rosé, 8 à 10°, de 195 à 215 fr. l'hectolitre. Trois-six de vin 86°, de » à » fr. ; trois-six de marc 86°, de » à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr. l'hectolitre.

Montpellier (14 août 1928). — Récolte 1927 : Vins rouges ordinaires. de 7°5 à 9°, de 175 fr. à 200 fr. l'hecto. Rouges supérieurs, de 9° à 10°5, de 195 à 215 fr. Rosé, le degré de » à » fr. ». Blancs de blanc, de 9 à 10°, de » fr. à » fr. l'hectolitre. Esprit de vin à 86°, » à » fr. l'hectolitre. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » fr. à » fr. Marc 52°, de » à » fr. l'hectolitre. Rectifié, de 95 à 97° les 100 degrés, à » francs. Lie de vin, de » à » francs l'hectolitre.

Béziers (17 août). — Récolte 1927 : Vins rouges de 8°5 à 11°5, de 200 à 228 fr. Vins rosés, de 9 à 10°, de » fr. » à » fr. » le degré ; Bourrets et Picpouls, de 9 à 11°, de » à » fr. » le degré. Trois-six de vin, 86°, de » fr. à » fr. Eau-de-vie de Béziers 52°, » fr. ; trois-six de marc 86°, » fr. à » fr. Eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr. Fine Béziers 52°, » francs.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 19 août 1928.

Vins rouges de 10 à 11°, à 250 fr. ; de 11 à 12°, à 250 fr. ; de 12 à 13°, à 270, avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (18 août). — Récolte 1927 : vins rouges de 8 à 11°, de 205 fr. à 255 fr. l'hecto suivant qualité et conditions de retiraison. Alcools, trois-six vin, de 86°, de » fr. à » fr. l'hectolitre ; trois-six de marc, de » à » francs l'hectolitre. Pas de cote.

Perpignan (18 août). — Vins rouges de 8 à 12°, de 190 fr. à 235 fr. l'hectolitre. Alcool 96/97° de » à » francs l'hectolitre les 100 degrés. Pas d'affaires.

Vins d'Alsace : Vins blancs courants : Nouveaux 1927, 360 à 380 fr. Haut-Rhin, 330 à 350 fr. Bas-Rhin, vieux, » à » fr. Haut-Rhin, » à » fr. Bas-Rhin. Vins blancs supérieurs : Nouveaux 1927, 440 à 450 fr., Haut-Rhin, 400 à 430 fr. Bas-Rhin. Vins vieux, » à » fr. Haut-Rhin, » à » fr. Bas-Rhin. Vins blancs fins nouveaux, 520 à 600 Haut-Rhin, à » Bas-Rhin. Vins rouges nouveaux, 240 à 250 fr. Haut-Rhin, 200 à 210 » et Bas-Rhin.

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 150 fr. » à 162 fr. » ; orges, 124 fr. à 140 fr., escourgeons, 110 fr. à 116 fr. ; maïs, 129 fr. 00 à 137 fr. 00 ; seigle, 125 à 132 fr. ; sarrasin, 125 fr. à 132 fr. ; sorgho, « fr. à » fr. » ; avoines, 104 fr. à 128 fr. 00 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 145 fr. 13. — Buenos-Ayres, 116 fr. 64. — Chicago, 115 fr. 92. — Sons, 82 fr. à 130 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de » à « fr. — Blanche, de » à » fr. ; jaune commune, de » à » francs; Saucisse rouge, de 90 à 110 fr. ; d'Algérie, de » fr. à » fr. — Rosa, » à » fr. ; de Paris, de 60 à 95 fr. ; du Midi, de » à » fr. ; St-Malo, 55 à 60 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 255 à 285 francs ; paille d'avoine, de 235 à 265 fr. paille de seigle, 255 à 285 fr. ; luzerne, 330 à 370 fr. ; foin, 300 à 340 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 146 fr. 00 (Marseille) ; d'arachide rufisque extra-blanc, 133 fr. (Marseille) ; palmistes 110 fr. 00 ; de coprah, 135 francs.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. l'hecto nu. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 315 fr. 00 à » fr. 00.

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 1 fr. 00 à 18 fr. 00. — Veaux, 4 fr. 00 à 14 fr. 00. — Moutons, 1 fr. 00 à 28 fr. 00. — Porcs, 8 fr. 00 à 16 fr. 50.

Crème de tartre, » fr. les 100 kilos ; Tartre brut, » fr. » à » fr. » le kilo. — Lies de vin liquides, de » à » fr. l'hectolitre.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. 00 le kilogr. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kg. — Anhydride sulfureux, 210 à » francs. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50 ; sulfate de potasse /46 %, 98 fr. 70 chlorure de potassium, 49 % 72 fr. 00. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15 % d'azote, de 122 fr. 00 à » fr. » les 100 kilos. — Nitrate de potasse, 210 à 225 francs les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 115 fr. 50 à 118 fr. 50. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 00 à 29 fr. 50 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 50 fr. 00. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 53 fr. ». — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 85 fr. 50

Sulfate de cuivre, cristaux 24/9, de » à 340 fr. les 100 kg. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 36 fr. à ». — **Soufre sublimé** pur, 132 à » fr. — **Soufre trituré**, 98-99 %, 115 fr. — **Chaux**, 38 %, » à 32 fr. — **Nicotine** à 500 gr., 375 fr. les 5 litres. — **Arseniate de plomb**, 710 fr. les 100 kg. — **Suifs Glycérinés** 50 %, 445 fr. les 100 kg.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Abricots du Midi, de 600 fr. à 1.500 francs ; Amandes vertes, de 500 fr. à 800 fr. ; Bananes Canada, 90 fr. à 150 fr. — Aubergines du Midi, de 80 à 125 fr. — Pêches du Midi, de 800 à 1.600 francs. — Tomates du Midi, de 130 à 230 fr. — Citrons Espagne, de 100 à 180 fr. le 100. — Ail, 150 à 250 fr. les 100 kilogs. — Champignons, 650 à 1.000 fr. — Epinards, 150 à 220 fr. les 100 kg. — Choux-fleurs de Paris, 100 à 350 fr. le 100. — Artichauts du Midi, 100 à 175 fr. — Haricots verts de Paris, 150 à 500 fr. — Poireaux, 225 à 275 fr. les 100 bottes — Oignons, 60 à 125 fr. les 100 bottes.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 12 août au samedi 18 août 1928

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	31 »	20 »	25. 5	»	....12....	38 »	18 »	28 »	»
Lundi.....	25 »	15 »	20 »	0. 1	....13....	30 »	21 »	25. 5	»
Mardi.....	22 »	12 »	17 »	»	....14....	30 »	16 »	23 »	»
Mercredi..	25 »	15 »	20 »	»	....15....	32 »	15 »	23. 5	»
Jeudi.....	22 »	12 »	17 »	3	....16....	24 »	15 »	19. 5	9
Vendredi..	22 »	9 »	15. 5	»	....17....	24 »	11 »	17. 5	»
Samedi....	20 »	9 »	14. 5	»	....18....	26 »	10 »	18 »	»
	STRASBOURG					NIMES			
Dimanche.	28 »	11 »	19. 5	»	....12....	37 »	20 »	28. 5	»
Lundi.....	30 »	18 »	24 »	6	....13....	32 »	21 »	26. 5	»
Mardi.....	19 »	14 »	16. 5	7	....14....	» »	19 »	»	»
Mercredi..	22 »	14 »	18 »	5	....15....	31 »	18 »	24. 5	»
Jeudi.....	19 »	14 »	16. 5	1. 1	....16....	31 »	16 »	23. 5	1. 0
Vendredi..	26 »	10 »	18 »	traces	....17....	28 »	16 »	22 »	»
Samedi....	19 »	7 »	13 »	traces	....18....	28 »	17 »	22. 5	»
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche.	35 »	» »	»	traces	....12....	37 »	18 »	27. 5	1
Lundi.....	35 »	20 »	27. 5	»	....13....	28 »	18 »	23 »	»
Mardi.....	25 »	» »	»	»	....14....	23 »	12 »	17. 5	»
Mercredi..	26 »	13 »	19. 5	7	....15....	27 »	» »	»	»
Jeudi.....	28 »	15 »	21. 5	1. 5	... 16....	» »	8 »	»	traces
Vendredi..	23 »	12 »	17. 5	»	....17....	23 »	15 »	19 »	»
Samedi....	23 »	11 »	17 »	»	... 18....	26 »	11 »	18. 5	»
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche.	30 »	21 »	25. 5	»	....12....	34 »	17 »	25. 5	»
Lundi.....	32 »	22 »	27 »	»	....13....	23 »	15 »	19 »	»
Mardi.....	32 »	17 »	24. 5	»	....14....	27 »	15 »	21 »	»
Mercredi..	31 »	22 »	26. 5	»	....15....	24 »	14 »	19 »	»
Jeudi.....	32 »	18 »	25 »	»	....16....	21 »	» »	»	»
Vendredi..	28 »	17 »	22. 5	»	....17....	23 »	8 »	15. 5	»
Samedi....	29 »	11 »	20 »	»	....18....	23 »	9 »	16 »	»

Le Gérant : P. Nevru.

PARIS. — IMP. G^ne D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.